

НОВЫЙ ГОД НА ЛЮБОЙ КОШЕЛЁК

ТРИ БАЗОВЫХ ВАРИАНТА, КАК НАКРЫТЬ ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ
ПОДОРОЖЕ, ПОДЕШЕВЛЕ И СОВСЕМ НЕДОРОГО **стр. 4-5**

НА ДОСУГЕ

СКАНВОРДЫ,
КРОССВОРДЫ **стр. 3, 6, 7**



А сам не плошай

Огненный Петух готов нам помочь, но лучше надеяться на себя



2017 год по восточному календарю будет годом Красного Огненного Петуха. Стихия и буйный нрав символа принесут немало неожиданностей всем знакам зодиака.

28 января 2017 года Красная Огненная Обезьянка помашет нам лапкой и передаст права на правление Красному Огненному Петуху. Перемену власти мы не сразу заметим, ведь и цвет, и стихия хозяев 2016 и 2017 годов будут одинаковыми. Если в начале своего года Петушок будет вести себя

относительно спокойно, осматриваясь и прибирая владения после задорной Обезьянки, то уже весной хозяин разойдётся, размахнется яркими крыльями и начнёт удивлять непредсказуемостью и приятными сюрпризами.

Главное в год эксцентричного Петуха – относиться философски к

любимым переменам в жизни. Людям, которые не привыкли лениться, Петушок поможет в вопросах карьеры – вас буквально завалят выгодными предложениями. Но спешить не нужно, лучше тщательно выбрать одно-единственное, которое окажется надёжным и подходящим именно для вас.

Поскольку Петух любит блистать и всегда находится в центре внимания, то и от вас он будет ждать подобных проявлений независимости – меняйте имидж, экс-

периментируйте, все изменения во внешности пойдут только на пользу. Петух любит импровизировать, и всем, кто не признаёт правил и действует интуитивно, хозяин года обязательно поможет. Если вы, к примеру, соберётесь в отпуск и уже перед самолётом неожиданно передумаете посещать экзотический курорт, не переживайте – жизнь удивит вас и в родном городе. Вы тут же получите сообщение, что выиграли миллион, или вам позвонит дальняя тётушка из Ан-

глии и сообщит, что все свои капиталы она решила завещать вам.

В год Огненного Петуха приветствуется любая интеллектуальная работа, а уж если труд связан с творчеством, то, как говорится, вам и карты в руки. Признание, успех, деньги – это всё само собой, а если вы пойдёте своим путём и попробуете себя в совершенно новой деятельности, фортуна обеспечит вас заботой и покровительством.

Продолжение на стр. 2



■ ПО ПРОГНОЗУ

А сам не плошай

Начало на стр. 1

Если вы никогда в жизни не брали в руки кисть, то в 2017 году поспешите в магазин художественных товаров – как знать, вдруг вы своим творчеством пережогляете Сальвадора Дали.

Финансовая ситуация в год Огненного Петуха будет радовать стабильностью – разбогатеть и улететь на Луну вряд ли удастся,

но на хлеб с маслом вы заработаете. Ведь Петушок найдёт зёрнышко или червячка в любом месте планеты, да и вам подскажет выгодную подработку.

Петух с уважением относится ко всем знакам зодиака, ссориться ему нет смысла, а если вы рождены в его год, то можете полностью расслабиться – петушиных боёв за место под солнцем не бу-

дет. Вы всего добьётесь без особых усилий, да и Петух принесёт вам в клювике много вкусенького.

Петух – очень чувственное существо, отличается преданностью и искренностью, но не думайте, что он настолько предсказуем, с ним будет очень интересно. Личная жизнь в 2017 году наполнится знакомствами, одно из которых

обязательно окажется судьбоносным. Так что, если вы свободны, можете ждать подарка от взбалмошной птицы.

Тем, кто имеет штамп в паспорте, в год Петуха общение с близкими людьми однообразным точно не назовёшь – родня будет удивлять вас каждый день, особенно дети. Если же наследников у вас ещё нет, то поспешите – де-

тей, которые родятся в этом году, ожидает яркая и удивительная жизнь.

И самое важное, что хотят сообщить вам звезды: будьте искренними и руководствуйтесь в 2017 году девизом «На Петушка надейся, а сам не плошай!». Тогда вы добьётесь всего, чего захотите, и сделаете свою жизнь счастливой и радужной.

■ ГОД ГРЯДУЩИЙ НАМ ГОТОВИТ

Огненный Петух на пороге

28 января 2017 года начнётся год Огненного Петуха. Узнать, что он принесёт каждому из нас, очень просто – астрологи составили прогноз для всех знаков восточного гороскопа.

• **КРЫСАМ** в 2017 году нужно запастись терпением, оно необходимо, чтобы добиться успеха. Год готовит вам немало испытаний, но каждое из них станет этапом на пути к большой и важной победе. Не стоит кардинально менять



шить внутренние проблемы, наладить отношения с близкими, насладиться миром и взаимопониманием в семье.



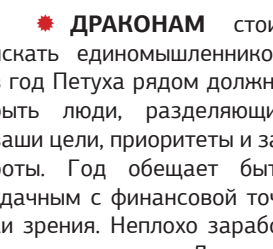
свою жизнь, нежелательно рисковать. Нужно осторожнее относиться к деньгам, быть разборчивее в контактах, доверять только проверенным людям. Не пытайтесь успеть всё, лучше сосредоточьтесь на чём-то одном.



• **БЫКОВ** ждёт счастливый и спокойный год. Он обещает завершение большой работы и получение долгожданной награды. Продолжайте трудиться и не расслабляйтесь, ведь в этом году многое зависит от ваших усилий. Не исключены разочарования; причиной их могут стать люди, которым вы доверяли.



• **КРОЛИКАМ** лучше не расслабляться: их ждёт напряжённый год. Возможны испытания и опасности; интуиция поможет всё преодолеть, но не всегда это будет легко. Очень важна наблюдательность: пока вы внимательно смотрите по сторонам и замечаете любые мелочи, неприятности обходят вас стороной.



• **ДРАКОНАМ** стоит искать единомышленников: в год Петуха рядом должны быть люди, разделяющие ваши цели, приоритеты и заботы. Год обещает быть удачным с финансовой точки зрения. Неплохо зарабатывать смогут даже Драконы, предпочитающие сидеть сложа руки и ровным счётом ничего не предпринимать.



• **ТИГРЫ** проведут год неплохо, если не станут тревожиться попусту. Грандиозных перемен в жизни Огненный Петух им не обещает, но даёт возможность многое узнать о себе, ре-



• **ЗМЕЙ** в 2017 году ждёт большой успех. Обстоятельства складываются наилучшим образом, вам будет легко проявить себя, добиться успехов в самых



сложных делах, решить неординарные задачи. Заметно улучшатся отношения в семье, многим конфликтам будет положен конец.

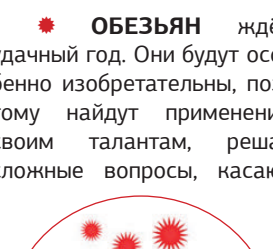


• **ЛОШАДАМ** нужно помнить: то, как сложится 2017 год, во многом зависит от них самих. Настройтесь на оптимистический лад, и сама судьба будет на вашей стороне. Творческий подход к делам и целеустремлённость помогут добиться успеха в рабо-

те, а дружелюбие и доброта обещают перемены к лучшему в личных отношениях.



• **ОВЕЦ** ждут большие перемены в жизни. Представители знака станут более самостоятельными и независимыми, будут действовать решительнее, расстанутся со страхами и иллюзиями. Не исключены опасные приключения, но вам будет сопутствовать удача, и всё закончится благополучно.



• **ОБЕЗЬЯН** ждёт удачный год. Они будут особенно изобретательны, поэтому найдут применение своим талантам, решат сложные вопросы, касаю-

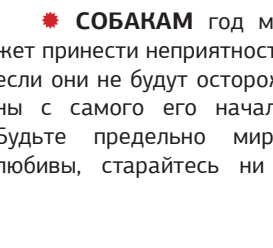
щиеся семьи. В год Петуха Обезьянам легче сосредоточиться; они уже не кидаются от одного дела к другому, а могут долго заниматься решением одной задачи – это и помогает добиться успеха.



• **ПЕТУХОВ** ждёт неоднозначный год. Много будет зависеть от личных качеств представителей знака, их духовной зрелости



и мудрости. Будет много острых, противоречивых ситуаций, придётся мириться с тем, что иногда чужое мнение может быть важнее вашего. Вы стремитесь не столько к собственному успеху, сколько к справедливости и непременно её добьётесь.



• **СОБАКАМ** год может принести неприятности, если они не будут осторожны с самого его начала. Будьте предельно миролюбивы, старайтесь ни с



кем не ссориться и решать все конфликты путём переговоров. Только при таком подходе возможны перемены к лучшему во всех сферах жизни. Цените и берегите друзей, сейчас вы нуждаетесь в них, а они в вас.



• **СВИНЬИ** вряд ли захотят что-то кардинально менять в своей жизни и смогут провести год вполне приятно. Доход их немного возрастет, причем для этого



не придётся прилагать усилия; будет возможность сделать удачные инвестиции. К тому же Свиньи будут очень обаятельны, и это наилучшим образом скажется на их личной жизни.



■ СКАНВОРД



				Спутница Деда Мороза										Уставлен яствами на Новый год	
					Русский поэт			Мороз-красный ...		Веселый праздник Новый ...	Реализация продукции		Единица счета в спорте	Сказочный ... - самолет	
								"Букет" из колосьев					Поездка на ... природы	Выключатель-автомат	
					Его охраняет егерь	Войти в рабочий ...		Летающая тарелка легкоатлета	Испанский танец						
								Армейское звание	Снится голодному		Пернатый хищник				
				Дружный танец вокруг елки	Наклон от пробоины	Житель Владикавказа							Грустное амплуа	Воронка вулкана	
Соединяет штепсель с утюгом		Народный австрийский танец		Неотъемлемый признак предмета						Котомка Деда Мороза	Опухоль от вывиха				
				Врач-костоправ	Прямоугольный строй	Глава католиков	Конкурс в Др. Греции					Придорожный общепит		Домик в Альпах	
Насущный продукт питания		Смирительный обитатель кельи				Молодой слуга				Золоченая у портрета	Гречневая или овсянка				
				Рыбачья артель						Прочная бечевка					
Пещера с широким входом		Упрек совести				Плащ мексиканца					Мясная вырезка				
				"Крылатая" пехота						Сухое пористое печенье					

■ КРОССВОРД

1	2		3		4			5	6		7		8	
							9							
					10									
11								12						
					13	14		15						
16		17		18					19		20			
				21										
22									23					
					24									
25	26		27							28	29		30	
						31	32		33					
34									35					
					36									
37									38					

ПО ГОРИЗОНТАЛИ: 1. Царский курорт в Крыму. 5. ...-яйла – самый высокий массив в Крымских горах. 10. Нецензурная ругань. 11. Собеседник напротив. 12. Имя Киркорова. 13. Сутилится к старости. 16. Тёплый ворс толстовки. 19. Тип кузова авто. 21. Покровительница лирической поэзии. 22. Детская здравница Крыма. 23. ...-Джами – соборная пятничная мечеть в Феодосии. 24. Старое название Крыма. 25. Повод для дуэли. 28. Знаменитое шотландское чудовище. 31. Локаторная установка. 34. Гимнастический снаряд. 35. Особый оборот речи. 36. Яблоко или груша. 37. Река на юго-западе Крыма. 38. Пережиток старины.

ПО ВЕРТИКАЛИ: 2. Рождённая в споре. 3. Дипломат-советник. 4. Снежный барс. 6. Греческая «А». 7. Расселина в горах. 8. Курорт с Воронцовским дворцом. 9. Крымский средневековый пещерный монастырь ...-Кальон. 14. Горящая ... на курорте. 15. Морская нимфа. 17. Бусы в руках имама. 18. Духоборы или хлысты. 19. Кирпич-сырец с соломой. 20. Чёрточка меж слов. 26. Стихи на заданные рифмы. 27. Брат мужа. 29. Австралийский зверёк с иглами. 30. Курорт в Крыму. 31. Купальни ... – исторический памятник архитектуры в центре Ялты. 32. Он познаётся в беде. 33. Античный оратор.

Ответы к кроссворду на стр. 3

ПО ГОРИЗОНТАЛИ: 1. Ливадия. 5. Баюрган. 10. Брань. 11. Визави. 12. Филипп. 13. Спина. 16. Ежидна. 30. Симеиз. 31. Роффе. 32. Друг. 33. Ритор. 34. Бревна. 35. Идиомы. 36. Фрукты. 37. Вальден. 38. Архангел.
ПО ВЕРТИКАЛИ: 2. Истина. 3. Актёра. 4. Ибраис. 6. Альфа. 7. Ущелье. 8. Альпика. 9. Капи. 14. Путевка. 17. Чента. 18. Саман. 19. Санта. 20. Дёфис. 26. Буриме. 27. Девьер. 29. Путь.

Ответы к сканворду на стр. 3

ПО ГОРИЗОНТАЛИ: 1. Ливадия. 5. Баюрган. 10. Брань. 11. Визави. 12. Филипп. 13. Спина. 16. Ежидна. 30. Симеиз. 31. Роффе. 32. Друг. 33. Ритор. 34. Бревна. 35. Идиомы. 36. Фрукты. 37. Вальден. 38. Архангел.
ПО ВЕРТИКАЛИ: 2. Истина. 3. Актёра. 4. Ибраис. 6. Альфа. 7. Ущелье. 8. Альпика. 9. Капи. 14. Путевка. 17. Чента. 18. Саман. 19. Санта. 20. Дёфис. 26. Буриме. 27. Девьер. 29. Путь.

Ответы к сканворду на стр. 6

ПО ГОРИЗОНТАЛИ: 1. Ливадия. 5. Баюрган. 10. Брань. 11. Визави. 12. Филипп. 13. Спина. 16. Ежидна. 30. Симеиз. 31. Роффе. 32. Друг. 33. Ритор. 34. Бревна. 35. Идиомы. 36. Фрукты. 37. Вальден. 38. Архангел.
ПО ВЕРТИКАЛИ: 2. Истина. 3. Актёра. 4. Ибраис. 6. Альфа. 7. Ущелье. 8. Альпика. 9. Капи. 14. Путевка. 17. Чента. 18. Саман. 19. Санта. 20. Дёфис. 26. Буриме. 27. Девьер. 29. Путь.

■ ВКУСНО

Новый год на любой

Три базовых варианта, как накрыть стол подороже, подешевле и совсем недорого

Гулять так гулять...

Для тех, кто не привык экономить:

Паштет с грибами в тесте

Ингредиенты:

- 500 г слоёного теста,
- 1 крупная луковица,
- 150 г солёных грибов,
- 500 г фарша (мясо+лук+соль+перец),
- 8 тонких ломтиков бекона,
- 1 яйцо.



Общая
стоимость блюд
на этом столе –
2000 рублей.

Морской салат-коктейль

Ингредиенты:

- 200 г мидий в масле,
- 500 г нечищенных креветок,
- 2-3 пакетика колец кальмара солёно-сушеного,
- 3 яйца,
- 1 большой свежий огурец,
- 1 пакетик фисташек,
- майонез.

Приготовление:

Мидии выложить на бумажное полотенце и промокнуть масло, креветки разморозить и очистить. Яйца отварить, огурец нарезать тонкой соломкой. Морепродукты, огурец и яйца смешать, заправить майонезом, посыпать измельчёнными фисташками.

Приготовление:

Лук мелко порезать и обжарить на растительном масле на среднем огне. Грибы крупно порезать ножом. У яйца отделить белок от желтка.

Желток размешать с 2 столовыми ложками воды и отложить для смазывания теста. В фарш положить грибную смесь и белок. Хорошо вымешать.

Положить к луку и обжаривать всё вместе 4-5 минут. Тесто раскатать и отрезать несколько полосок для украшения. На тесто уложить 5 или 6 ломтиков бекона. На бекон выложить фарш с грибами. С боков и сверху закрыть фарш беконом. Торцевые края теста загнуть на начинку.

Потом загнуть один длинный край теста и смазать его яйцом, загнуть оставшийся край теста так, чтобы он лёг внахлест на противоположный край. Перенести пирог на противень, застеленный бумагой для выпечки, и уложить швом вниз. Смазать всю поверхность яйцом и приклеить полоски теста для украшения.

Поставить противень с паштетом в духовку до зарумянивания поверхности – примерно на 15 минут. Дверцу духовки приоткрыть и накрыть паштет листом фольги, заранее свёрнутым по форме паштета. Духовку закрыть и допекать паштет ещё 40-45 минут. Готовое блюдо вынуть из духовки, прикрыть полотенцем на 10-15 минут. После этого паштет можно резать ломтиками и подавать на стол.



Сочная говядина по-бразильски

Ингредиенты:

- 700 г говяжьей вырезки,
- 200 мл белого сухого вина,
- 100 мл белого винного уксуса,
- 100 мл оливкового масла,
- 2 веточки розмарина,
- 1 кг каменной соли,
- 5 горошин чёрного перца.

Приготовление:

Приготовить маринад, смешав оливковое масло, белый уксус и вино. Добавить чёрный перец горошком и розмарин. Поместить мясо в маринад минимум на 2 часа. Выложить говядину в жаро-

прочную форму с высокими бортами, туда же вылить часть маринада (примерно 1/4 часть). Накрыть мясо большим куском пекарской бумаги так, чтобы она покрыла его полностью со всех сторон.

На бумагу высыпать соль горкой, чтобы получилось что-то вроде крышки.

Запекать говядину при 195 градусах 25-30 минут. Мясо получится средней степени прожарки: розоватое внутри, но без крови. Для приготовления большего куска времени понадобится больше. Подать блюдо, нарезав тонкими ломтиками.

Когда не слишком разгуляешься...

Накрываем стол экономно, но вкусно:



Рыцарские колбаски

Ингредиенты:

- картофель – 1 кг;
- репчатый лук – 2 шт.;
- свинина (нежирная подчерёвина) – 250 г;
- кислая капуста – 250 г;
- яйцо (желток) – 1-2 шт.;
- сливки – 3 ст.л.;
- молотый чёрный перец,
- мускатный орех – по вкусу;
- картофельный крахмал для панировки.

Приготовление:

Картофель отварить (в кожуре или без), размять горячим. Сало с прожилками или подчерёвину мелко нарезать и пассеровать с луком. Капусту мелко нашинковать. Всё смешать, добавить желток, заправить специями. Разделить всю массу на небольшие комочки. Из одного комочка слепить 2 колбаски размером с палец. Обвалять в крахмале.

Жарить в масле растительном или сливочном.

Готовые рыцарские колбаски посыпать мелко нарезанным зелёным луком. К этому блюду можно подать сметану.



Общая
стоимость блюд
на этом столе –
600 рублей.



кошелёк

Некоторые любят поскромней...

Меню для тех, кто привык считать деньги:

Свинина «Мозаика»

Ингредиенты:

- свиная вырезка – 1 кг,
- курага – 120 г,
- сухое белое вино – 120 мл,
- яблоко – 1 шт.,
- бекон – 75 г,
- соль, перец по вкусу,
- молотая гвоздика.

Приготовление:

Духовку разогреть до 180 градусов. Курагу нарезать кубиками и залить вином. Оставить на 30 минут, затем процедить. Вино не выливать. Яблоко натереть на тёрке. Бекон измельчить и смешать с яблоками и курагой. Начинку посолить, поперчить и приправить гвоздикой. На мясе сделать продольный разрез глубиной 3 см и от него сделать 2 поперечных надреза в стороны. Получившийся кармашек заполнить начинкой, мясо перевязать нитью. Смазать форму для запекания маслом, выложить в неё мясо и поставить в духовку на 40-50 минут. Каждые 15 минут поливать мясо вином. Готовое мясо вынуть из духовки, завернуть в фольгу и оставить на 15 минут.

Общая
стоимость блюд
на этом столе –
1000 рублей.



Остальные любимые блюда и напитки к основному меню вы можете добавить по своему вкусу. Но помните про актуальную примету: **чем дороже Новый год встретишь, тем беднее проживёшь январь.**



Салат «Зимушка»

Ингредиенты:

- картофель (варёный) – 4 шт.,
- огурец солёный (не крупный) – 2 шт.,
- свёкла (варёная) – 1 шт.,
- лук красный – 0,5 шт.,
- фасоль консервированная (мелкая) – 1 банка,
- майонез – по вкусу,
- хрен столовый со свёклой – 1 ч. л.,
- яйцо куриное (варёное) – 3 шт.,
- соль – перец по вкусу.

Приготовление:

Огурцы и лук порезать кубиками. Добавить свёклу, порезанную кубиками. С фасоли слить жидкость, добавить фасоль в салат. Затем положить порезанные кубиками картофель и яйца. Поперчить. Добавить майонез и хрен со свёклой. Перемешать. Посолить по вкусу.

Пирог «Шоколадка»

Ингредиенты:

- мука – 1,5 ст.,
- сахар – 1 ст.,
- вода – 1 ст.,
- масло растительное – ½ ст.,
- какао – 3 ст. л.,
- разрыхлитель – 1 ст. л.

Приготовление

Муку просеять, соединить с сахаром, разрыхлителем и какао, перемешать. В отдельной ёмкости соединить масло и воду. Вылить жидкую массу в сухую и тщательно перемешать ложкой, чтобы не было комочков. Полученное тесто выложить в закрытую бумагой для выпечки форму, разровнять. Поставить в разогретую до 180 градусов духовку выпекаться до готовности. Пирог диаметром 20 см готовится примерно 45 минут. Готовый пирог остудить и полить растопленным шоколадом.

Заливное из шампиньонов

Ингредиенты:

- соль,
- 500 г шампиньонов,
- лук зелёный – 1 пучок,
- 3 сладких перца разного цвета,
- 30 г желатина.

Приготовление:

Шампиньоны вымыть, сложить в кастрюлю, влить 1 л воды. Поставить на сильный огонь, дать закипеть. Снять пену, приправить солью и перцем. Уменьшить огонь, готовить 10 мин. Грибы выложить шумовкой, бульон процедить. Растворить в тёплом бульоне желатин.

Сладкий перец вымыть, удалить сердцевину. Опустить на 2 мин в кипящую воду. Дать остыть, затем тонко нарезать соломкой. Сложить шампиньоны и сладкий перец в форму, залить бульон с желатином. Поставить форму в холодильник до полного застывания. Лук вымыть, обсушить и нарезать; посыпать им заливное при подаче к столу.



Пирог «Дружная семейка»

Ингредиенты для дрожжевого теста:

- молоко – 1 стакан,
- дрожжи – 2 пакетика сухих,
- мука – 4 стакана,
- яйцо – 2 шт.,
- масло растительное – 4 столовые ложки,
- сахар – 150 г,
- соль.

Приготовление:

В тёплое молоко засыпать дрожжи и ложечку сахара, оставить в тепле на 15-20 минут, после вылить в миску и добавить все компоненты, замесить тесто, оставить на 30 минут.

Начинку делаем из вишни: слить сок, насыпать немного сахара и чуть крахмала, чтоб начинка не вытекала. Растопить сливочное масло, форму обильно смазать растопленным маслом и лепить пирожки, из которых будет состоять пирог. Каждый пирожок обмакнуть в масло и уложить в форму, отправить в духовку (200 градусов) минут на 25-30. Каждый кусочек легко вынимается.

Подготовила Ядвига Болтовская.

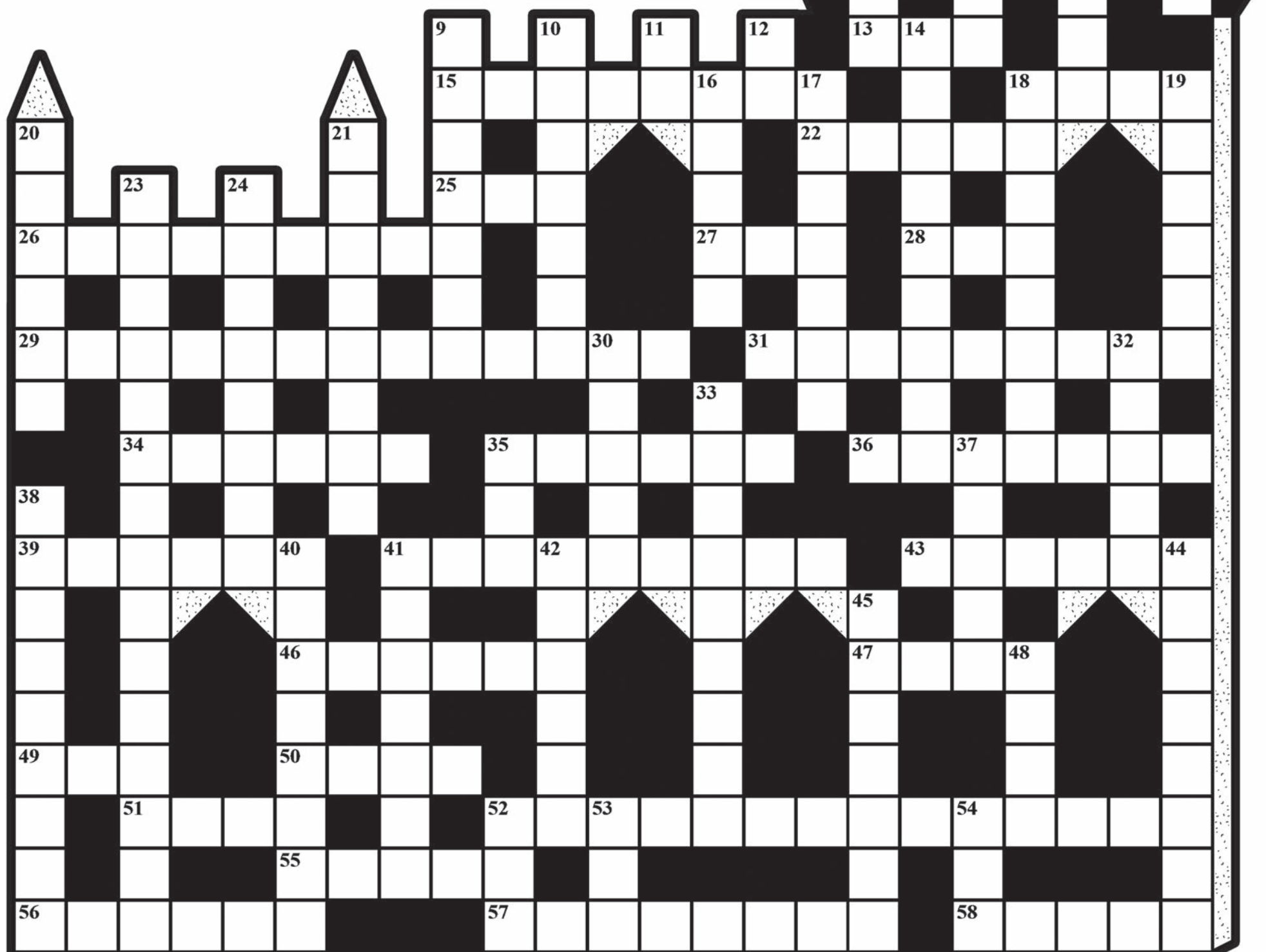
Елочное украшение						Трость Деда Мороза					Аист-падальщик								
Суровый выговор		Библейский пророк		Повторная форма музыки и стиха		Колеса самолета	"Акцент" москвичей	Хобби с ружьем		Оттеночный призвук	Павильон с периодикой	Ослиная повозка		Лишение свободы		Великий ... - родина Деда Мороза			
						Язык коллег по профессии				Народ древнего Перу	Полосатая с жалом и талией	Горделивая осанка							
Рацион плотоядного		Гигант в посудной лавке		Царство Морфея			Новогодний ... Мороз	Спортзал для тренировки снайперов			Развесистая "плакса" на берегу			Немецкий драматург		Двойник слова со своим смыслом			
				Красная жижа вулкана		Богатая еда	Врач с бор-машинной						Большая копна						
Фонарики на елке	Летнее ненастье		Лесной бык из Красной книги		Король футбола				Обработка металла				Служба услуг		Полный круг секундной стрелки				Драгоценный металл
					Золотое войско Мамая		Игрушка на елке	Рекордный параметр Нила			Педаль для останковки авто								
	Богач-высочка												Херес или кагор						
	Килограмм молока	Буфет для вина				Верховный бог викингов	Хомут для рабочего скота					Время новогодних праздников							
				Труженик молочной фермы									Сырье для грам-пластинок						
	Корка на снегу		Слесарный зажим					Театральный этаж					Японская борьба	Зеленый убор дерева		Повозка без кузова			
				Квадратик кино-пленки	То, чем нарекают														
	Священный бык фараонов		Пустышка для младенца						Гладильный прибор	Русский князь из варягов			Император в Японии	Дамские "лодочки"		Шерстяная ткань			
				Самомнение, заносчивость		Упразднение приказа	Мохноногая птица				Светлые круги около Солнца	Ожерелье из камней	"Волчок" турбины						
Складки на ткани		Подставка для нот		Девушка в Англии					Французский композитор				Лакомство из орехов						
						Время встречи Нового года		Острый перец				Старые русские стихи	Водосточная ...						
Зелень для буренки		Шум прибора		Фантаст Жюль ...					Накладная талия				Красное вино из Бордо	Веселый праздник Новый ...		Блокада цитадели			
"Экипаж" Деда Мороза											Пастух в Южной Америке	Большая область							
	Несколько нот сразу		Колер шерсти животных		Душистая трава в сене								Сухая старица в пойме реки		Мясная требуха для пирожков		Служивый с подлодки		
											Снежный кров эскимоса	Хаос и неразбериха							
		Прорубил в Европу Петр Великий												Искусственный язык					
				Мороз-красный ...						Восточный инструмент	Пост вышибалы	Сплав никеля и железа							
Дунай в античные времена		Съедобный гриб		Пафосная речь			Редкоземельный металл							Сходный с другим предмет		Звезда в Большой Медведице			
						Американская ферма	Им пахали встарь	Жетон из гардероба		Тюлевая занавеска	Зодиакальное созвездие	Пасхальное дерево	Пальмовая водка						
Мастер детектива Агата ...		Береговой ветер у моря	Осетровый деликатес				Океанский рак-гигант				Место сушки снопов					... чемпионов УЕФА		Бурная слизь в пруду	
					Клоунский номер					Поведал о Тартарене			Низкий голос мальчика						
Окраска голося		Три минуты на ринге					Хранилище документов					Коньки на колесах							
					Целое или дробное					Сияние над головой святого				Петля на тропе					
Соединение с кислородом		Рабочее место шахтера					И Тихий, и Атлантический					Крупнейший приток Енисея							



Кроссворд «Ласточкино гнездо»

ПО ГОРИЗОНТАЛИ:

5. Горная порода ярко-зеленого цвета.
6. Древний житель Крыма.
7. Плотная шёлковая ткань с волнообразными переливами.
8. Специалист, изучающий количественные показатели жизни общества.
13. Часть спектакля.
15. Одежда обслуживающего персонала в цирке.
18. Город в Южной Корее.
22. Плотный слой почвы, породы.
25. Термин аукционной торговли.
26. Литературный альманах, издававшийся В. Кюхельбекером и В. Одоевским.
27. Разновидность супа.
28. Река – чемпион мира.
29. Самый известный Гамлет России.
31. Певучее исполнение на музыкальных инструментах.
34. Польский писатель, художник, скульптор.
35. Плитка из прессованного материала.
36. Драгоценный металл.
39. Широкая часть доменной печи.
41. Обожженная гончарная глина.
43. Съедобный гриб.
46. Дикая лошадь.
47. Направление движения.
49. Порабощение.
50. Западный мыс материковой Европы.
51. Разрешение на въезд в страну.
52. Высшее воинское звание.
55. Герой с горячим сердцем.
56. Переводной вексель.
57. Чертёжная линейка.
58. Кушанье.



ПО ВЕРТИКАЛИ:

1. Забавная поговорка.
2. Общеизвестное уважение.
3. Пригородное селение.
4. Древний краситель.
9. Былинный герой.
10. Цистерна для водяного балласта.
11. Река в Италии.
12. Немецкий физик.
14. Кустарник семейства ивовых.
16. Обезьяна рода макак.
17. Прибор, техническое устройство.
18. Трёхступенчатое подножие древнегреческого храма.
19. Английский бальный танец.
20. Опера композитора А. Спендиарова, над которой он работал в Судане.
21. Указатель.
23. Визуальное изучение местности.
24. Род письменного стола.
30. Героиня пьесы А. Чехова «Три сестры».
32. Карета с открывающимся верхом.
33. Огнестрельное оружие.
35. Сосновый лес.
37. Стиль в архитектуре.
38. Первенство.
40. Отход войск на новые позиции.
41. «Домашнее» насекомое.
42. Человек, живущий на проценты с капитала.
44. Спутник Юпитера.
45. Сельская окраина.
48. Исторический центр Лондона.
52. Древнеегипетский бог Солнца.
53. Библейский герой.
54. Бобовое растение.

ПО ГОРИЗОНТАЛИ: 5. Листенит, 6. Тавр, 7. Муар, 8. Статистик, 13. Акт, 15. Униформа, 18. Сейл, 22. Плат, 25. Лот, 26. «Мнемозина», 27. Уха, 28. Нил, 29. Смонтуновский, 31. Кантанине, 34. Норвид, 35. Брикит, 36. Латина, 39. Распар, 41. Терракота, 43. Онеон, 46. Тарпан, 47. Купс, 49. Ито, 50. Рона, 51. Виза, 52. Генералиссимус, 55. Данно, 56. Тратта, 57. Рейсшина, 58. Яство.

ПО ВЕРТИКАЛИ: 1. Прибаутка, 2. Аваторит, 3. Предме- стье, 4. Аллизарин, 9. Буслев, 10. Диптанк, 11. По, 12. Ом, 14. Крассотал, 16. Резус, 17. Аппарат, 18. Стилобат, 19. Лансье, 20. «Алмат», 21. Ориентир, 23. Ренонсцировка, 24. Конторка, 30. Ирица, 32. Ландо, 33. Револьвер, 35. Бор, 37. Амипр, 38. Приориит, 40. Ретирада, 41. Таракан, 42. Ратне, 44. Каллисто, 45. Околица, 48. Сити, 52. Топ, 53. Ной, 54. Соя.

ОТВЕТЫ НА КРОССВОРД:



Федеральное государственное унитарное предприятие "ПОЧТА РОССИИ" Ф СП - 1
Бланк заказа периодических изданий

АБОНЕМЕНТ На газету журнал (индекс издания)

«Крымская газета» (наименование издания)

Количество комплектов

На 20 год по месяцам

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Куда (почтовый индекс) (адрес)

Кому

Линия отреза

П	В	место	литер

ДОСТАВОЧНАЯ КАРТОЧКА (индекс издания)

На газету журнал **«Крымская газета»** (наименование издания)

стоимость	подписки	руб.	коп.	Количество комплектов
	каталожная	руб.	коп.	
	передаточная	руб.	коп.	

На 20 год по месяцам

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Город село
почтовый индекс
область
Район
код улицы
улица
дом корпус квартира Фамилия И.О.

Продолжается подписка на I полугодие 2017 года

Адрес редакции: 295015, Симферополь, ул. Козлова, 45а.
Телефон редакции: (3652) 51-88-46, +7 978 207-90-81
Веб-сайт: www.gazetacrimea.ru
E-mail: chitatel@gazetacrimea.ru
Отдел рекламы: +7 978 000-00-33

Подписка на ежедневный выпуск:

21715

льготная подписка

1 мес. – 196,14 руб.
3 мес. – 588,42 руб.
6 мес. – 1176,84 руб.

61055

для физлиц

1 мес. – 203,11 руб.
3 мес. – 609,33 руб.
6 мес. – 1218,66 руб.

21724

для организаций

1 мес. – 213,63 руб.
3 мес. – 640,89 руб.
6 мес. – 1281,78 руб.

Подписка на выпуск в пятницу (+ТВ-программа):

30365

льготная подписка

1 мес. – 89,28 руб.
3 мес. – 267,84 руб.
6 мес. – 535,68 руб.

30364

для физлиц

1 мес. – 91,53 руб.
3 мес. – 274,59 руб.
6 мес. – 549,18 руб.

30366

для организаций

1 мес. – 94,17 руб.
3 мес. – 282,51 руб.
6 мес. – 565,02 руб.

2016 год. «Крымская газета» в подписных каталогах «Роспечати». Подписной индекс: 26258

2017 год. «Крымская газета» в подписных каталогах «Почты России». Подписной индекс: П3449

Подписаться на «Крымскую газету» теперь можно по всей территории России

Крымский ЖУРНАЛ

5

8 ТОЧКА НА КАРТЕ
ОПАСНЫ ЛИ КРЫМСКИЕ ВУЛКАНЫ

42 ИСТОРИЯ ПОЛУОСТРОВА
МИНУС ТРИДЦАТЬ
ВОЛКОВ В ПОИСКАХ ЕДЫ

66 ИНВЕСТИЦИИ
СЧЕТ НА МИЛЛИАРДЫ

НОЯБРЬ 2016

ПУТЕШЕСТВИЙ
СО ВКУСОМ

Сыр и Мёд

ГЛАВНЫЙ НАВИГАТОР ПО КРЫМУ!

Крымский ЖУРНАЛ

В ПЯТОМ НОМЕРЕ «КРЫМСКОГО ЖУРНАЛА» ЧИТАЙТЕ!

- ♦ за что Кадыров любит Крым;
- ♦ как встретить Новый год на вершине Ай-Петри;
- ♦ как совершить путешествие по Мексике и Австралии, не выезжая из Крыма;
- ♦ о чём мечтает Никита Михалков;
- ♦ опасны ли крымские вулканы;
- ♦ а также о деукраинизации и вооружённой диверсии на границе с Крымом.

Ищите свежий «КЖ» в киосках «Союзпечати» в крупных городах Крыма. Подписывайтесь на журнал во всех отделениях связи республики.

ИНДЕКС: 30367

КРЫМСКАЯ ГАЗЕТА

ПРАЙС НА РАЗМЕЩЕНИЕ РЕКЛАМЫ

+7 (978) 00-000-33
marketing@gazetacrimea.ru

ПЕРВАЯ ПОЛОСА	ТВ-ПРОГРАММА	ВНУТРЕННЯЯ ПОЛОСА (цвет)	ВНУТРЕННЯЯ ПОЛОСА (ч/б)	ПОСЛЕДНЯЯ ПОЛОСА
66 руб./см² ежедневка	70 руб./см² выпуск пятницы	63 руб./см² выпуск пятницы	47 руб./см² ежедневка, выпуск пятницы	55 руб./см² выпуск пятницы

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ВЫПУСК

Главный редактор:
Мария Юрьевна Волконская
Выпускающий редактор:
Людмила Павловна Конавалова



Учредитель газеты: Государственное бюджетное учреждение Республики Крым «Редакция газеты «Крымская газета»
Учредитель ГБУ РК «Редакция газеты «Крымская газета»: Министерство внутренней политики, информации и связи Республики Крым
Издатель и редакция: Государственное бюджетное учреждение Республики Крым «Редакция газеты «Крымская газета»

Адрес издателя и редакции:
295015, Симферополь, ул. Козлова, 45а.
Телефоны редакции:
(3652) 51-88-41, 51-88-46, +7 (978) 207-90-81.
E-mail: info@gazetacrimea.ru, redaksiya@gazetacrimea.ru, chitatel@gazetacrimea.ru

Отпечатано в ГУП РК «Издательство и типография «Таврида», г. Симферополь, ул. Генерала Васильева, 44. Офсетная печать. Печ. л. 1.

Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-65163 от 28 марта 2016 г., выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор).

Подписано в печать в 14:30.
Фактически в 15:00.
Заказ 2548
Тираж 26 648 экз.

Авторы опубликованных материалов несут ответственность за точность приведенных фактов, цитат, экономических, социологических и других данных, собственных имён, географических названий. Редакция в переписке с читателями не вступает. При перепечатке материалов ссылка на «Крымскую газету» обязательна. Точка зрения авторов публикуемых материалов может не совпадать с позицией редакции. Рукописи не рецензируются и не возвращаются. За содержание рекламных материалов редакция ответственности не несёт. «Хороший пример», «знаковые события», «из» – материалы публикуются на коммерческой основе.

